

LE PROGRAMME



Le congrès 2024

Organisé conjointement par les associations le **Conseil des vins du Québec (CVQ)** et les **Producteurs de cidre du Québec (PCQ)**, le Congrès Cidres, vins et alcools d'ici est l'évènement annuel destiné aux producteurs des boissons alcoolisées du Québec à ne pas manquer !

Le congrès rassemble plus de 350 acteurs du secteur, dont plus de 200 vignerons et/ou cidriculteurs de toutes les régions du Québec.

14 ET 15 MARS 2024

CENTREXPO COGECO, DRUMMONDVILLE

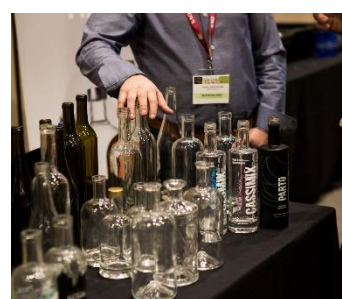
550 rue St Amant, Drummondville, QC J2C 6Z3

C'est l'opportunité pour les producteurs et acteurs du secteur d'assister à des présentations avec des conférenciers de renom sur divers sujets qui touchent la production, la transformation, la gestion et la mise en marché du vin et cidre du Québec.

C'est aussi l'occasion de rencontrer des fournisseurs de produits et de services dans l'espace des exposants. C'est l'évènement annuel à ne pas manquer pour se réunir, échanger et célébrer autour des alcools du Québec!

Pour plus de renseignements

info@vinsduquebec.ca



Une initiative du
**Conseil des vins du Québec et
Producteurs de cidre du Québec**

L'évènement est ouvert à tous!

Toutefois, les membres du Conseil des vins du Québec et des Producteurs de cidre du Québec ont accès à des tarifs préférentiels et la possibilité d'assister aux assemblées générales annuelles (AGA) respectives.

CONSEIL DES VINS DU QUÉBEC

CP 89022 — CSP Malec
Montréal, QC, H9C 2Z3

vinsduquebec.com
info@vinsduquebec.ca
+1 844 966-8467



PRODUCTEURS DE CIDRE DU QUÉBEC

555 Bd Roland-Therrien #100
Longueuil, QC, J4H 3Y9

cidreduquebec.com
info@cidreduquebec.com
+1 450-679-0530



HORAIRE PRÉ-CONGRÈS

RÉSERVÉS AUX MEMBRES CVQ et PCQ

Jeudi 14 mars 2024

9h à 12h		Assemblée générale annuelle des associations CVQ et PCQ
12 à 13h		Diner avec les membres CVQ et PCQ
13h à 14h		Rencontres avec les membres des associations CVQ et PCQ

Horaire du congrès JOUR 1 - JEUDI 14 mars 2024



Légende:

	Conférence sur le thème du VIN
	Conférence sur le thème du CIDRE
	Conférence sur le thème du VIN & du CIDRE

SALLE A2

SALLE D

14h | DÉBUT DU CONGRÈS ET OUVERTURE DU SALON DES EXPOSANTS



Vendre dans le réseau de la SAQ

Par: Simon Bourbeau et Éloïse Michaud (SAQ)



Distribution des maladies du bois de la vigne dans les vignobles québécois

Par: Caroline Provost (CRAM)



La biodiversité

Par: Caroline Leroux (Fédération des Caves Coopératives du Beaujolais, Villefranche sur Saône)



Le jeu et la créativité au profit de votre marque et votre culture d'entreprise

Par: Anthony Vendrame (Poche & Fils)

17h à 19h | DÉGUSTATION D'ICI

19h à 21h | SOUPER

Note: Le comité organisateur du congrès se réserve le droit d'apporter des changements à l'horaire au besoin.

Horaire du congrès (suite)

JOUR 2 – VENDREDI 15 mars 2024



Légende:

-  Conférence sur le thème du VIN
-  Conférence sur le thème du CIDRE
-  Conférence sur le thème du VIN & du CIDRE

SALLE A2

SALLE D

7h30 | OUVERTURE DU SALON DES EXPOSANTS

8h30 à
9h15

Le collage des mouts : approche, intérêts et mise en œuvre

Par: Carlo Cuomo (CEnologue - Responsable export | Sofralab – Oenofrance)

9h15 à
10h00

Passerillage, : Quel est l'impact des conditions pour réduire l'acidité et bonifier le potentiel aromatique ?

Par: Karine Pedneault (Université du Québec en Outaouais)

10h00 à
10h45

Vinaigre, vernis à ongles et mouches des fruits : une histoire de pourriture aigre du raisin

Par: Wendy McFadden-Smith (Cool Climate Oenology and Viticulture Institute)

10h45 à
12h00

L'analyse nutritionnelle : quels enseignements pour la viticulture

Par : Guillaume Desperierres (TerraMea)

8h30 à
9h30

Essais de cultivars cidricoles en terroir québécois

Par: A. Hébert-Haché (CRAM) et A. Lemieux-Tremblay, L. Tétreault-Garneau (RECUPOM)

9h30 à
10h30

Les défauts du cidre, comprendre, détecter, prévenir, corriger

Par: Jérémie d'Hauteville (CEnoquebec) et Jean-Philippe Robert (Autour de la pomme)

10h30 à
11h30

Relations publiques et réseaux sociaux - la force d'unir ces deux expertises pour faire rayonner votre marque

Par : Léonie Pelletier (Oui l'Agence)

11h30 à
12h00

Modernisation et élargissement de la consigne

Par : Normand Bisson (AQRBC / Consignation)

12h00 à 13h00 | DÎNER servi dans l'espace des exposants

SALLE A2

SALLE D

13h15 à
14h15

Comment les composants du vin et du cidre affectent la durée de conservation dans les canettes

Par: Austin Montgomery (Université Cornell)

14h15 à
15h45

Vente et mise en marché des vins et cidres

du Québec | Panel de discussion animé par Karyne Duplessis-Piché

15h45 | MOT DE LA FIN

Tarification

(taxes en sus)

TARIFS EN PRÉVENTE

(avant 29 février)

TARIFS

(à partir du 1^{er} mars)

Tarifs **MEMBRES** CVQ & PCQ

Billet 2 JOURS (14 **et** 15 mars)

305 \$

350 \$

Billet 1 JOUR (14 **ou** 15 mars)

190 \$

220 \$

Tarifs **RÉGULIERS** (non-membres)

Billet 2 JOURS (14 **et** 15 mars)

385 \$

440 \$

Billet 1 JOUR (14 **ou** 15 mars)

240 \$

275 \$

Les tarifs MEMBRES CVQ et PCQ sont accordés aux membres en règle pour l'année 2024.

La journée du 14 mars inclue la Dégustation d'ici et le souper .

La journée du 15 mars inclue le dîner.

| BILLETERIE | CLIQUEZ ICI |

LES PARTENAIRES DU CONGRÈS



CONGRÈS 14 et 15 MARS 2024

Partenaire principal



La **Société des alcools du Québec** c'est bien plus qu'un simple détaillant de boissons alcoolisées, c'est un partenaire important pour les producteurs d'alcools du Québec!

La SAQ opère dans le respect des communautés et de l'environnement, en s'assurant de créer de la valeur pour les Québécois et d'offrir une expérience client inégalée.

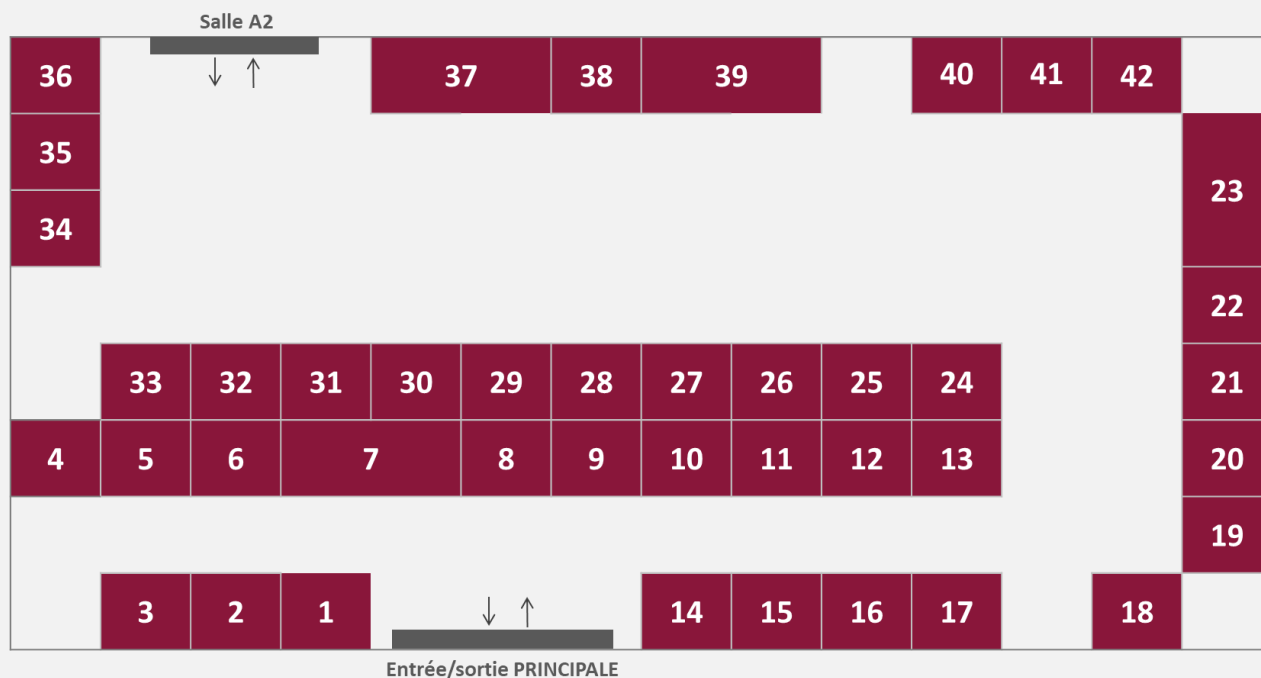
Pour (re) découvrir les cidres, les vins et les alcools d'ici, recherchez la mention « Origine Québec » en succursale et sur saq.com!



Partenaires majeurs



Exposants



- | | | |
|---------------------------------|--|-----------------------------|
| 1 AQRCB / Consignation | 16 Dominion & Grimm | 29 Oenosience / Oenoquébec |
| 2 RACJ | 17 Dist. Jean Gagnon | 30 Lakeview Vineyard Equip. |
| 3 CARTV | 18 AMPAK | 31 Imprimerie Ste-Julie |
| 4 Hart Print | 19 Vines to Vintages | 32 Soleno Textile |
| 5 Cupko | 20 TERIS | 33 Pygar Sales / FELCO |
| 6 Gravel Distribution | 21 Premier Wine Cask / Technologie Inovaweld | 34 Dubois Agrinovation |
| 7 SAQ | 22 Étiquettes PDF | 35 Labranche B2B |
| 8 Ezi Brand design | 23 ELNOVA | 36 Vinetech |
| 9 Lareau Courtiers d'assurances | 24 Geninox Canning | 37 ProduceTech |
| 10 Upper Canada Grower's | 25 Mano Stratégies | 38 Messer Canada |
| 11 KEG Management | 26 Alkegen | 39 Vitis Import |
| 12 Hortau | 27 Ecocup Quebec | 40 -- |
| 13 GENEQ | 28 Tonnellerie Moreau | 41 Viniserve / Mosti Lab |
| 14 Oak Leaf | | 42 Gignac / Unik |
| 15 Prospero Equipment | | |

LES CONFÉRENCIERS DU CONGRÈS



CONGRÈS 14 et 15 MARS 2024

Conférenciers



Normand BISSON

Président-directeur général
AQRCB (Association québécoise de récupération des contenants de
boissons), Consignation

Modernisation et élargissement de la consigne

Vendredi 15 mars



Simon BOURBEAU

Gestion de l'offre | Directeur de compte, Spiritueux et Produits du Québec
Société des alcools du Québec (SAQ)

Vendre dans le réseau de la SAQ

Jeudi 14 mars



Carlo CUOMO

Œnologue - Responsable export
Sofralab - Oenofrance

Le collage des mouts : approche, intérêts et mise en œuvre

Vendredi 15 mars



Guillaume DESPERRIÈRES

Directeur technique
TerraMea

L'analyse nutritionnelle : quels enseignements pour la viticulture

Vendredi 15 mars



Karyne DUPLESSIS-PICHÉ

Autrice, chroniqueuse vin, journaliste indépendante
Karyne Vive le Vin

Vente et de la mise en marché des vins et des cidres du Québec

Vendredi 15 mars

| BIOGRAPHIES COMPLÈTES DES CONFÉRENCIERS | CLIQUEZ ICI |

Conférenciers (suite)



Jérémie D'HAUTEVILLE

Œnologue, cofondateur
Œnoquebec, OenoScience, RJ Œnologie

Les défauts du cidre, comprendre, détecter, prévenir, corriger

Vendredi 15 mars



Andréanne HÉBERT-HACHÉ, Ph.D.

Chercheure en viticulture et œnologie
CRAM - Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel

Essais de cultivars cidricoles en terroir québécois

Vendredi 15 mars



Antoine LEMIEUX-TREMBLAY

Agronome, conseiller en pomiculture
RECUPOM

Essais de cultivars cidricoles en terroir québécois: Résultats du RECUPOM et du CRAM

Vendredi 15 mars



Caroline LE ROUX

Référente technique viticole, Beaujolais
Fédération des caves coopératives du Beaujolais, Villefranche sur Saône
Autrice de « la petite faune des vignobles, une contribution à la biodiversité »

La biodiversité

Jeudi 14 mars

| BIOGRAPHIES COMPLÈTES DES CONFÉRENCIERS | CLIQUEZ ICI |

Conférenciers (suite)



Wendy McFADDEN-SMITH, Ph.D.

Spécialiste lutte intégrée contre les ennemis des cultures horticoles – recherche appliquée & transfert de technologie pour la filière raisins/fruits

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario & Institut d'œnologie et de viticulture pour climat frais, Université Brock

Vinaigre, vernis à ongles et mouches des fruits : une histoire de pourriture aigre du raisin

Vendredi 15 mars



Éloise MICHAUD

Gestion de l'offre | Gestionnaire de catégories - Produits du Québec
Société des alcools du Québec (SAQ)

Vendre dans le réseau de la SAQ

Jeudi 14 mars



Austin MONTGOMERY

Doctorant, Chimie des Aliments et des Arômes
Université Cornell, Département des sciences alimentaires

Comment les composants du vin et du cidre affectent la durée de conservation dans les canettes

Vendredi 15 mars



Karine PEDNEAULT Ph.D.

Professeur agrégée
Université du Québec en Outaouais

Passerillage : Quel impact des conditions pour réduire l'acidité et bonifier le potentiel aromatique ?

Vendredi 15 mars

| BIOGRAPHIES COMPLÈTES DES CONFÉRENCIERS | CLIQUEZ ICI |

Conférenciers (suite)



Léonie PELLETIER

Fondatrice, Oui l'Agence

Relations publiques et réseaux sociaux - la force d'unir ces deux expertises pour faire rayonner votre marque

Vendredi 15 mars



Caroline PROVOST Ph.D.

Directrice, chercheuse

Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel (CRAM)

Distribution des maladies du bois de la vigne dans les vignobles québécois

Jeudi 14 mars



Jean-Philippe ROBERT

Propriétaire de la cidrerie Autour de la pomme,

Président de l'Association canadienne des œnologues

Les défauts du cidre, comprendre, détecter, prévenir, corriger

Vendredi 15 mars

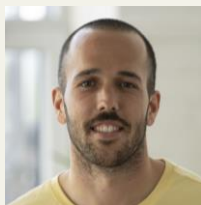


Laurence TÉTREAU-GARNEAU

Agronome, conseillère en pomiculture au Dura-Club et co-coordonnatrice du RECUPOM

Essais de cultivars cidricoles en terroir québécois: Résultats du RECUPOM et du CRAM

Vendredi 15 mars



Anthony VENDRAME

Fondateur Poches & Fils, humoriste, conférencier

Passez maître dans l'art de ne pas se prendre au sérieux: le jeu et la créativité au profit de votre marque et de votre culture d'entreprise

Jeudi 14 mars

| BIOGRAPHIES COMPLÈTES DES CONFÉRENCIERS | CLIQUEZ ICI |

HÉBERGEMENT



CONGRÈS 14 et 15 MARS 2024

Hébergement

Faites vite!
Le nombre
de chambres
est limité.

Grand Times Hotel Drummondville

530, rue St-Amant, Drummondville (QC) J2C 6Z3
+1 819-474-5555, +1 844-474-5550

Des tarifs préférentiels ont été négociés avec le [Grand Times Hôtel Drummondville](#) pour un bloc de chambres. Pour en bénéficier, effectuer votre réservation **au plus tard le 28 février 2024** en téléphonant à l'hôtel et donner le CODE PROMO :

CODE PROMO: AiCi130324

Tarification*	Chambre Grand Confort Queen et Murphy / King	184.99 \$
	Chambre Grand Confort 2 Queens	184.99 \$
	Chambre Mellow Loft	214.99 \$
	Chambre Suite Vertige	234.99 \$

*Tarifs par chambre / nuit, occupation simple, plus taxes. Arrivée: 16h. Départ: 11h.

Autres options d'hébergement

Best Western Hotel Universel Drummondville

À 4 minutes (1,3 km) du Centrexpo Cogeco

915 rue Hains, Drummondville, J2C 3A1 | Tél. : 819 478-4971

Travelodge - Wyndham Drummondville

À 5 minutes (1,9 km) du Centrexpo Cogeco

225 boul. St-Joseph O, Drummondville, J2E 1A9 | Tél. : 819 477-0222

Quality Suites Drummondville

À 7 minutes (3,6 km) du Centrexpo Cogeco

2125 Rue Canadien, Drummondville, J2C 7V8 | Tél. : 819 472-2700

Vous souhaitez être partenaire de l'évènement?

Forfaits de visibilité

	DIAMANT (exclusif)	OR	ARGENT	BRONZE	FORFAITS REPAS (exclusifs)		
					SOUPER*	DÎNER*	DÉJ*
	6 250 \$	4 000 \$	2 250 \$	900 \$	2 500 \$	2 000 \$	1000 \$
LOGOS ET MENTIONS							
Mention dans le communiqué	•	•					
Mention par l'animateur (min. 4 fois)	•	•	•		•	•	•
Votre logo sur le dépliant imprimé	•	•	•	•	•	•	•
Votre logo sur le site web du congrès	•	•	•	•	•	•	•
Votre logo à l'écran entre conférences	•	•	•	•	•	•	•
Votre logo à l'écran lors du repas	•	•	•		•	•	•
Votre logo sur le(s) lutrin(s)	•						
Votre affiche sur la scène	•						
Votre affiche dans l'espace repas					•	•	•
Votre logo sur les tables					•	•	
KIOSQUE ⁽²⁾							
Un emplacement de 20 pi x 10 pi	•						
Un emplacement de 10 pi x 10 pi		•					
BILLETS POUR LE CONGRÈS							
Deux laissez-passer	•	•	•		•		
Un laissez-passer				•		•	•
LISTE DES PARTICIPANTS							
Remise de la liste des participants ayant donné leur autorisation	•	•	•	•	•	•	•
ARTICLE PROMOTIONNEL							
Remise d'un article promotionnel aux participants à l'accueil	•	•	•	•	•	•	•

Contactez-nous pour plus d'informations : info@vinsduquebec.ca



Producteurs de cidre du Québec

555 Bd Roland-Therrien #100
Longueuil, QC, J4H 3Y9
info@cidreduquebec.com



Conseil des vins du Québec

CP 89022 - CSP Malec
Montréal, QC, H9C 2Z3
info@vinsduquebec.ca